

# RECAREDO *l'infinit*

L'essència d'infinites mirades...

És una invitació a mirar el paisatge amb uns ulls nous. Per aquells que busquen vins que expliquin, qüestionin i revelin. Recaredo L'Infinit està inspirat en les infinites possibilitats del territori Corpinnat com a regió vitivinícola. L'amor i l'estima que sentim cap a la terra és immensurable i també és un desig a què no s'acabi mai i que puguem continuar vivint sempre d'aquesta passió: elaborar vins escumosos de terror dins el nostre territori.

## RECAREDO L'INFINIT BRUT NATURE 2023

Recaredo L'Infinit és un projecte que neix del caràcter creatiu i inquiet de l'equip i de la família Recaredo i el potencial vitivinícola del territori Corpinnat.

Pensat per a ments curioses que no es conformen amb l'evident, Recaredo L'Infinit convida a explorar el territori com una matèria viva, en constant transformació. Són Corpinnats elaborats amb un respecte absolut pel lloc i l'ofici, però oberts a descobrir noves dimensions, noves maneres de sentir i expressar el paisatge.

Recaredo L'Infinit Brut Nature 2023 és una combinació vibrant i singular de varietats locals, on bombolla i acidesa s'entrellacen per donar vida a un escumós original, versàtil i amb una gran personalitat.

### Viticultura i elaboració

Cuidem els ceps i l'entorn natural aplicant pràctiques de viticultura ecològica amb un ferm compromís amb les varietats de raïm que han definit històricament l'essència del Penedès. Veremem tot el raïm a mà.

Elaborem i vinifiquem íntegrament a la nostra propietat familiar. Mantenim un vincle directe amb el raïm i utilitzem most ecològic per iniciar la segona fermentació amb els propis sucres del raïm. Tant la primera com la segona fermentació es duen a terme amb llevats autòctons procedents de les nostres vinyes.

Defensem el tap de suro natural per a la criança en ampolla, ja que és un material de qualitat superior en l'oxigenació del vi. El suro és 100% sostenible, no genera residus i és reciclable. Alhora, mantenim viu l'ofici artesanal del 'desgorjat' manual a temperatura natural de les caves.

Recaredo L'Infinit Brut Nature 2023 està elaborat sense sucres afegits ni licor de expedició després de la segona fermentació, és un Brut Nature que mostra el clima, varietats i territori amb un estil el més honest i transparent possible.

### Collita 2023

La campanya vitivinícola 2023 va estar marcada per una sequera extrema que va posar a prova la resistència de la vinya. Va ser un any en què es va posar tot el focus en assegurar la supervivència dels ceps, amb una gestió respectuosa fonamentada en el coneixement profund del sòl. Les cobertes vegetals espontànies van tenir un paper essencial en la retenció d'humitat i la preservació de la biodiversitat. Enmig de condicions adverses, la vinya va saber expressar amb autenticitat el caràcter del territori i l'essència d'una anyada que, tot i les dificultats, ha resultat en vins que parlen amb honestetat del paisatge que els ha vist néixer.



### Varietats

Xarel·lo, Macabeu, Garnatxa Negra, Malvasia de Sitges i Xarel·lo Vermell

### Criança en ampolla

Mínim de 18 mesos

### Grau alcohòlic

11,5% · 75cl

### Brut Nature

Sense addició de sucres de dosatge

### Sulfurós total

29 mg/l  
150 mg/l és el màxim permès per la UE per a vins blancs ecològics

### Vegan Wine

### Conreu i elaboració ecològica



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

AGED WITH



Criança amb tap de suro natural, un compromís amb la qualitat i la sostenibilitat.



ESCOLLIR | COMPARTIR | CUIDAR

@recaredolinfinit

www.recaredolinfinit.com

RECAREDO MATA CASANOVAS S.A. integra les marques Recaredo, Celler Credo, Relats de Viticultors i Recaredo L'Infinit.

Tamarit 10 | 08770 Sant Sadurn d'Anoia (Barcelona), Spain | T. +34 93 891 02 14 | F. +34 93 891 16 97 | info@recaredo.com | www.recaredo.com

CORPINNAT